

FÜR EINE NEUE ESSKULTUR

2019

DAS SYMPOSIUM



EINEN GEDANKEN SÄEN

EINE NEUE ESSKULTUR - ALS TEIL DER LÖSUNG

mit

EHRlichkeit

WERTSCHÄTZUNG

EMPATHIE

BESCHEIDENHEIT

HANDWERK

EINEN GEDANKEN SÄEN

Willkommen bei Das Symposium 2019.

Wir freuen uns, dass du da bist!

Einen Tag lang wollen wir uns, zusammen mit dir, die Zeit und den Raum nehmen, eine neue Esskultur voranzutreiben. Du bist heute Teil einer Gemeinschaft mit Akteuren aus Landwirtschaft und Lebensmittelhandwerk, aus unseren Küchen, aus QuerdenkerInnen und ZukunftsvisionärInnen, aus LebensmittelexpertInnen und die, die es noch werden wollen. Eine Gemeinschaft aus jenen, die gutes Essen schätzen und das Handwerk, das dahinter steckt.

Gemeinsam blicken wir über unseren Tellerrand, erarbeiten neue Einsichten und tauschen uns über die Anliegen aus, die für uns relevant sind. Relevant für die tägliche Arbeit in unseren Betrieben, relevant für eine gemeinsame Vision Genuss-bringender Lebensmittel und für eine wirtschaftlich-kreative Landwirtschaft und Gastronomie so wie ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem.

Auf geht`s!

DIE GEMEINSCHAFT

UNSERE MISSION

Unsere Mission ist es, die verlorengegangene Nähe zwischen Land, Lebensmitteln, ErzeugerInnen, GastronomInnen und auch untereinander wiederherzustellen.

Wir möchten eine engere Zusammenarbeit mit LebensmittelherstellerInnen vorantreiben. Mit jenen, die uns zu kreativeren KöchInnen und GastronomInnen machen und nach dem besten Geschmack in einem Lebensmittel suchen.

Wir rebellieren gegen die mittelmäßige Kulinarik und Esskultur, mit denen die Agrarindustrie unsere Märkte überschwemmt.

Wir fördern den direkten Austausch und die achtsame Zusammenarbeit mit Menschen, die mit demselben Ziel besseres Essen herstellen.

Wir fordern Verantwortung zu übernehmen, eine
zukunftsfähige Landwirtschaft voranzutreiben und
mit unseren Gerichten zu unterstützen.

Dafür formen wir heute eine neue,
kollaborative Gemeinschaft.

Eine Gemeinschaft zu sein bedeutet,
sich auch wie eine zu verhalten.
Das Symposium soll ein sicherer Raum
für alle Teilnehmer sein.

Wir möchten deshalb folgende Verhaltensweisen
voraussetzen: Ein Verhalten ohne Vorurteile,
Begegnung auf Augenhöhe,
Offenheit für andere Meinungen,
Zuhören und Ausreden lassen,
Respekt dem Gegenüber,
Zusammenarbeit auf allen Ebenen.

DIE GEMEINSCHAFT

DAS PROGRAMM

09.00 - 10.00 Anmeldung und Kaffee

10.00 - 10.30 Willkommen

10.30 - 11.00 »Farmers cultivating restaurant relationships«
*Jack Algieri, Stone Barns Center for
Food and Agriculture*

11.00 - 13.00 Themenvertiefung I

1 »Lokale Plattformökonomien revolutionieren die
Direktvermarktung und ländliche Entwicklung«
Claas Konfi *Markthalle Neun Plattform*

2 »How being a zero waste restaurant shapes the
relationship between a chef and his community«
Kleine Halle *SILO, Douglas McMaster (engl.)*

3 »Gibt es eine Neue Deutsche Küche? - Zur Entstehung
und Weiterentwicklung der Neuen Deutschen Küche«
Gutshaus Saal *Felix Bröcker*

- # 4 »Wir müssen reden - Koch und Gärtner
Getreidehalle geben Einblicke in ihren Alltag«
*Restaurant Sosein, Felix Schneider und
Schnelles Grünzeug, Olaf Schnelle und
Unternehmensgrün, Dr. Katharina Reuter*
- # 5 »Die Zukunft der Kochausbildung«
Hofladen 1.OG *OSZ Gastgewerbe, Annette Voigt*
- # 6 »Psychologie der kollektiven Aktionen«
Gutshaus 1.OG *Wandelwerk, Klara Wenzel und Laura Trölenberg*
- # 7 »Hoffunk - Öffentlichkeitsarbeit landgemacht«
Gutshaus Eckz. *Hofhuhn, Ingmar Jaschok*
- # 8 »Vergorenes als Chance für Geschmack und
Backsteinhaus eine alternative Wertschöpfung« -VERKOSTUNG
Bar Freundschaft, Johannes Schellhorn
- 13.00 - 14.30** **Mittagessen und Pause**
*Horváth, Sebastian Frank und
Auszubildende der Brillat-Savarin-Schule*

14.30 - 16.30 Themenvertiefung II

- # 1 »Wildkräuter: Sammeln und Verwerten«
Backsteinhaus -VERKOSTUNG
*Jonathan Hamnet, Grunewald Foraging und
Ruben Neideck, Bar Velvet*
- # 2 »Lecker is aus -Potential der Gemeinschaftsgastronomie«
Gutshaus 1.OG *Patrick Wodni*
- # 3 »Regenerative Landwirtschaft«
Getreidehalle *Anna Hilfenhaus*
- # 4 »Storytelling - was macht meinen Betrieb einzigartig
und wie kann ich dies kommunizieren?«
Hofladen 1.OG *Food Kompanions, Sophie Huntke und Olga Graf*
- # 5 »How farmers can cultivate taste on their fields«
Gutshaus Saal *Jack Algieri, Stone Barns / Blue Hill (engl.)*
- # 6 »Erhalten durch Aufessen
- Biodiversität vom Stall bis auf den Teller«
Gutshaus Eckz. *Johanna und Daniel Mörlein, Uni Göttingen*
- # 7 »Letztendlich ist alles Logistik«
Claas Konfi *Florian Domberger, Domberger Brot-Werk
Johanna und Daniel Mörlein, Uni Göttingen*

- # 8 »Geschäftsbeziehungen zwischen
Kleine Halle Landwirtschaft und Küche«
David Peacock, Erdhof Seewalde
- 16.30 - 17.30 Podiumsdiskussion**
»Mut zur Utopie: Wie kann eine Berliner
Gemeinschaft zwischen Landwirtschaft und
Küche in 10 Jahren aussehen?
Jörg Reuter, Vom Einfachen das Gute
Micha Schäfer, Nobelhart & Schmutzig
Ingmar Jaschok, Hofhuhn
Olga Graf, Food Kompanions
Christine Pohl, Ernährungsrat Berlin
- 17.30 - 18.00 Schlussworte und Danksagung
mit Dr. Dirk Behrendt, Senator für Justiz,
Verbraucherschutz und Antidiskriminierung
- 18.00 - 19.00 Aperitiv, Networking,
Hofführung für Interessierte
- 19.00 - 21.00 Abendessen**
Bettina Zehner, Freie Waldorfschule Berlin Mitte
Lode van Zuylen, Lode & Stijn
Micha Schäfer, Nobelhart & Schmutzig

"Essenziell Gutes entsteht in der
Gemeinschaft, in der wir die verloren
gegangene Nähe zwischen Land,
Lebensmitteln, ProduzentInnen,
Gastronomie und auch zueinander
wiederherstellen" Die Gemeinschaft

- 1 Hofladen
- 2 Empfang (Wasser, Kaffee)
- 3 Gutshaus
- 4 Zelt
- 5 Backsteinhaus
- 6 Claas Konfi
- 7 Getreidehalle
- 8 Halle klein



KEYTALK - ÜBERSETZUNG

»Farmers cultivating restaurant relationships«

Wir alle in der Nahrungsmittelindustrie wissen vom Verlust alter Rassen und Arten. In Zeiten, in denen der Klimawandel und die soziale Ungerechtigkeit im Ernährungssystem gewaltige Herausforderungen darstellen, mag die Konzentration auf die Artenvielfalt in landwirtschaftlichen Betrieben weniger wichtig erscheinen. Aber wenn eine Gemeinde zusammenkommt, um ihre Esskultur neu zu gestalten, die Beziehungen und gegenseitige Verantwortung für Mensch und Land wirklich lebt, dann bewegt sich etwas.

Gemeinsam mit unserem Partnerrestaurant Blue Hill will das Stone Barns Center diese Herausforderung meistern: köstliches Essen, ökologische Widerstandsfähigkeit und eine gesunde Gesellschaft.

Unsere Vision

Wir möchten Landwirte in die Lage versetzen, ökologische Werte zu wahren, faire Zusammenarbeit zu leben und ihre Geschichten durch Partnerschaften mit Köchen auf den Teller zu bringen. Unser Hauptaugenmerk liegt auf den daraus resultierenden Böden und Ökosystemen. Wir möchten weniger in das Ökosystem eingreifen, biologische Kreisläufe schließen und die Artenvielfalt erhöhen.

Weg mit dem Menü

Blue Hill erkannte, dass ein festes Menü sie daran hindert, ein vollwertiger Partner für Landwirte zu werden. Konsequenterweise wurde die Speisekarte abgeschafft und eine größere Artenvielfalt in ihren Rezepten und Gerichten integriert. Dies erforderte, dass wir Bauern mehr Verständnis für die Verwendung unserer Produkte in der Küche aufbringen. Adaptive Rezepte und provokante Gerichte ermöglichen einen co-kreativen Prozess.

Unsere Schweine

Unsere Schweine wollen wir möglichst natürlich halten, im Wald, damit sie ein gutes Leben führen und ihre fertige Qualität unverwechselbar und außergewöhnlich ist. Mit etwa 20 Sauen und einigen Ebern züchten wir jedes Jahr etwa 300 Schweine. Sie bekommen eine Getreidekultur in Bio-Qualität, die mit saisonalen Gemüseabfällen ergänzt wird. Das Restaurant bekommt alle zwei Wochen ein Schwein, das ganze Jahr über.

Geben und Nehmen

Jede Saatkultur gibt und entnimmt dem Boden und dem Produktionssystem etwas. Durch schlaue Kombinationen, Vielfalt und eine komplementäre Auswahl der Saaten entstehen bessere Böden. Wir wissen schon lange, dass ein bewusster Umgang mit Saatfolgen sowohl für die Köche, die immer auf der Suche nach Köstlichkeiten sind, als auch für

die Bauern, die immer auf der Suche nach gesundem Boden sind, von Vorteil ist.

Aber es reicht nicht aus, ein vielfältiges Sortiment an Gemüse anzubauen und auf das Beste zu hoffen, wenn es um den Markt geht. Um einen rentablen, aber vielfältigen Gemüsebetrieb aufzubauen, der die Fruchtfolge unterstützt, die wir für die Schaffung gesunder Böden benötigen, müssen Köche die Vielfalt des Feldes kaufen: ihr Bedarf an Geschmack ist untrennbar mit unserem Bedarf an Vielfalt verbunden.

Kreative Prozesse haben uns dazu veranlasst, Tausende von Pflanzensorten zu erforschen und Einblicke in ein größeres und wirkungsvolleres Design unserer interaktiven Systeme zu geben.

Unsere Partnerschaft und die gemeinsame Neugierde auf das Essen und die Widerstandsfähigkeit der Landwirtschaft führen uns weiterhin zu neuen Innovationen und köstlichen Ergebnissen.

*Jack Algieri,
Stone Barns Center for Food
and Agriculture*

THEMENVERTIEFUNG I

#1 Markthalle Neun Plattform

»Lokale Plattformökonomien revolutionieren die Direktvermarktung und ländliche Entwicklung«



Die Plattform der Markthalle Neun arbeitet seit 4 Jahren gemeinsam mit ihrem Netzwerk aus ErzeugerInnen und KöchInnen an einem neuen Wirtschaftsmodell. Eine lokale Plattform-Ökonomie, welche auf dem Prinzip der Direktvermarktung, einem engen Austausch zwischen Erzeuger und Koch, sowie gegenseitiger Wertschätzung und transparenten Preisen basiert. Sie unterstützt vor allem unabhängig geführte Höfe, regionales Lebensmittelhandwerk und lokale Wirtschaftskreisläufe.

#2 *SILO, Douglas McMaster (engl.)*

»How being a zero waste restaurant shapes the relationship between a chef and his community«



Douglas McMaster gilt als einer der bekanntesten Vertreter der professionellen Zero-Waste Küche. 2010 eröffnete der Brite im australischen Sydney das erste Zero-Waste-Pop-up-Café. Das erste Zero-Waste-Restaurant in Melbourne folgte zwei Jahre später. Nach seiner Rückkehr nach Großbritannien gründete der damals 26-Jährige 2014 das Silo in Brighton und eröffnet nun dessen Nachfolger in London Ende des Jahres.

#3 Felix Bröcker

»Gibt es eine Neue Deutsche Küche? - Zur Entstehung und Weiterentwicklung der Neuen Deutschen Küche«



Nach mehreren Jahren als Koch in der internationalen Spitzengastronomie hat Felix Bröcker einen Bachelor in Filmwissenschaft und Philosophie abgeschlossen, sowie einen Master in Kuratieren und Kritik. Er assistierte verschiedenen Künstlern, die Kochen für ihre Kunst nutzen, u.a. Paul McCarthy, Rirkrit Tiravanija und Peter Kubelka. Seit 2016 promoviert er an der Hochschule für Gestaltung Offenbach. Dabei fokussiert seine Forschung auf die visuelle Inszenierung von Essen in Kunst und Küche sowie auf Stilentwicklungen in der Hochküche.

#4 Restaurant Sosein, Felix Schneider Schnelles Grünzeug, Olaf Schnelle Unternehmensgrün, Dr. Katharina Reuter

»Wir müssen reden - Koch und Gärtner
geben Einblicke in ihren Alltag«



Dr. Katharina Reuter



Felix Schneider



Olaf Schnelle

Der Koch: Felix Schneider ist Gründer und Küchenchef des mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurants Sosein bei Nürnberg. Das Restaurant ist vor allem für seinen vielschichtigen naturnahen Kochstil bekannt geworden sowie für die enge Zusammenarbeit und die transparente Kommunikation mit Erzeugern, Gästen und Partnern.

Der Gärtner: Olaf Schnelle ist Gärtner und eine Wildkräuter-Koryphäe im deutschsprachigen Raum. Er betreibt die Gärtnerei „Schnelles Grünzeug“, in der Wildkräuter, -blumen, und -gewürze angebaut und Gemüse fermentiert wird. Er beliefert u.a. das Restaurant „Sosein“ von Felix und engagiert sich als Autor und Redner für nachhaltige Aufklärung über Kräuter, Wildpflanzen und ihre Verwendung. Ausserdem ist er einer der ersten Mitglieder der Die Gemeinschaft.

Die Moderatorin: Dr. Katharina Reuter ist Botschafterin des Bodenfruchtbarkeitsfonds. Als Geschäftsführerin des Wirtschaftsverbands UnternehmensGrün setzt sie sich für eine enkeltaugliche Wirtschaft ein. Reuter engagierte sich zunächst in Lehre und Forschung, dann im Stiftungsbereich für den Ökolandbau. Die Agrarökonomin ist Mitbegründerin von Ecopreneur.eu (European Sustainable Business Federation) und Co-Initiatorin von Entrepreneurs For Future.

#5 OSZ Gastgewerbe, Annette Voigt

»Die Zukunft der Kochoausbildung«



Die gelernte Köchin Annette Voigt unterrichtet heute nicht nur als Lehrerin an der Brillat – Savarin – Schule, sondern ist auch als IHK Prüferin angehender KochabsolventInnen tätig. Sie fokussiert sich in ihrer praktischen Arbeit seit Jahren auf den Schulgarten, eine Erweiterung der Ausbildungsinhalte und die Möglichkeiten einer Neukonzipierung.

#6 Wandelwerk

Klara Wenzel und Laura Trölenberg

»Psychologie der kollektiven Aktionen«



Laura Trölenberg



Klara Wenzel

Klara Wenzel ist Psychologin in den Bereichen Umweltpsychologie, Klimaschutz und Bildung und forscht zu Konsumreduktion und Verpackungen. Außerdem engagiert sie sich in der Initiative »Foodsharing geben Lebensmittelverschwendung, Gärtner*in und Fermentiert gerne«.

Laura Trölenberg ist Psychologin (M.Sc.) ist Projektreferentin beim Netzwerk N e.V. Nebenher lehrt sie angewandte Umweltpsychologie und engagiert sich u.a. ehrenamtlich für den Verein Wandelwerk e.V.

#7 Hofhuhn, Ingmar Jaschok

»Hoffunk - Öffentlichkeitsarbeit landgemacht
Wie kann ich als LandwirtIn oder ErzeugerIn online
auftreten und Social Media Kanäle erfolgreich nutzen? «



Ingmar Jaschok ist Landwirt und Blogger. Mit seiner Familie führt er einen 100-Hektar-Demeterbetrieb mit Milchkühen und Hofkäserei. Er wirbt für eine bäuerliche Hühnerhaltung unter Verzicht auf Zukaufhybriden und Hochleistungsfutter. Als Blogger wurde er für seinen “Hofhuhn-Blog” mit dem “Goldenen Blogger”, dem bedeutendsten deutschen Onlineaward ausgezeichnet. Mit Fotos, Texten, Videos und Podcasts berichtet er über die tägliche Arbeit in der Demeterlandwirtschaft und Hintergründe zu aktuellen landwirtschaftlichen und gesellschaftlichen Themen.

#8 Bar Freundschaft, Johannes Schellhorn

»Vergorenes als Chance für Geschmack und eine alternative Wertschöpfung« -VERKOSTUNG



Der Sommelier Johannes Schellhorn (Bar Freundschaft) kommt aus Salzburg, einer bergigen Region, in der nicht Wein, sondern vor allem Obst und Gemüse angebaut wird. Steinobst wie Äpfel und Birnen werden dort wie in vielen Gegenden der Alpen traditionell zu Marmeladen und Schnaps weiterverarbeitet. Nachdem er jahrelang als Sommelier im Nobelhart & Schmutzig Weine ausgeschenkt hat, betreibt er nun mit der *Freundschaft* in Berlin Mitte seine eigene Weinbar.

THEMENVERTIEFUNG II

#1 Grunewald Foraging, Jonathan Hamnet Bar Velvet, Ruben Neideck

»Wildkräuter: Sammeln und Verwerten« -VERKOSTUNG



Ruben Neideck



Jonathan Hamnet

Ruben Neidecks ist Gastgeber im 360° des Bartending und Spezialist in der Verarbeitung von Zutaten zu Flüssigem, allen voran wilde saisonale Pflanzen aus dem Umland. Seine Hingabe zur in Cocktails trinkbar gemachten Natur lebt er im Velvet, gekührt zur *Bar des Jahres 2019, Deutschland*.

Jonathan ist Sammler und Erforscher Wildpflanzen, Pilze und der Natur. Er organisiert im Rahmen von Grunewald Foraging Führungen in Berlin-Brandenburg und weltweit. Ihn fasziniert vor allem die Rolle die essbare Pflanzen, Pilze, Nüsse und Früchte in unserem Leben spielen.

#2 Patrick Wodni

»Lecker is aus -Potential der Gemeinschaftsgastronomie«



Patrick Wodni ist gelernter Koch und Küchenchef in einer Betriebskantine der Drogeriekette dm an einem Standort mit mehr als 2200 Mitarbeitern in NRW. Sein starkes Interesse für die Landwirtschaft sowie der Wunsch Gutes für Viele zu ermöglichen, führte ihn aus der „klassischen“ Gastronomie in die Gemeinschaftsgastronomie. Laut New York Times hat er es in seiner Arbeit nicht nur geschafft die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung bei gleichzeitig niedrigen Kosten zu verbessern, sondern dieses mit dem Ziel verbunden landwirtschaftliche Praktiken zu beeinflussen und die Nachfrage nach Produkten aus regionaler, ökologischer Landwirtschaft zu steigern. Für seine Arbeit wurde er 2019 für den *Basque Culinary World Price* nominiert.

#3 Anna Hilfenhaus

»Regenerative Landwirtschaft – und die Frage was hochwertige Lebensmittel mit gesundem Boden zu tun haben«



Aufgewachsen in einer Familie mit zunehmender Selbstversorgung hat Anna schon früh einen engen Bezug zur Arbeit in der Natur, zum Garten und dem Wert der eigens zubereiteten Speisen erhalten. Nach mehreren Mexikoaufenthalten studierte sie ökologische Landwirtschaft und Vermarktung an der HNE in Eberswalde. Ihre Abschlussarbeit absolvierte sie über das Thema Humusaufbau durch die regenerative Landwirtschaft bei der Grünen Brücke von Dietmar Näser. Das Eintauchen in das Universum Boden, Humus und all den beteiligten Lebewesen war Auftakt für Weiterbildungen bezüglich der Bodenfruchtbarkeit (u.A. Bodenkurs im Grünen) und ihrer aktuellen gärtnerischen Tätigkeit im Gemüsebau (Biokräuterei Oberhavel).

#4 Food Kompanions, Sophie Huntke und Olga Graf

»Storytelling - was macht meinen Betrieb einzigartig und wie kann ich dies kommunizieren?«



Olga Graf



Sophie Huntke

Food Kompanions: Wir sind eine Gruppe von Menschen mit vielseitigen Hintergründen, die sich intensiv mit Lebensmitteln und der Natur beschäftigen.

Olga Graf hat durch ihre Arbeit zu Innovationen im Lebensmittelhandwerk den Grundstein für die Entstehung von Food Kompanions gelegt. Sie ist studierte Produkt- und Service Design und begleitet Projekte von der Ideenfindung bis zur Umsetzung. Sophie Huntke hat einen Hintergrund in Kommunikation, Marketing und den gastronomischen Wissenschaften. Sie übernimmt die Kommunikation im und um das Kompanions Universum.

#5 Jack Algieri, Stone Barns (engl.)

»How farmers can cultivate taste on their fields«



Jack Algieri ist nicht nur seit mehr als zwanzig Jahren Landwirt, sondern war 2003 auch der erste offizielle Angestellte des Lehrzentrums über regenerative Landwirtschaft und ganzheitliche Ernährung nördlich von New York. Seitdem gibt er sein Wissen über ökologische und biodynamische Landwirtschaft an junge Landwirte weiter. Daneben koordiniert er den extensiven Landwirtschaftskreislauf der non-profit Organisation und betreut u.a. die Programme zur Züchtung neuer Sorten und zur Innovation landwirtschaftlicher Praktiken. Das Alles Seite an Seite mit dem Gründer des anliegenden Restaurants Blue Hill at Stone Barns, Dan Barber.

#6 Uni Göttingen

Johanna und Daniel Mörlein

»Erhalten durch Aufessen - Biodiversität
vom Stall bis auf den Teller«



Prof. Dr. Daniel Mörlein und Dr. Johanna Mörlein leben und arbeiten zusammen in Göttingen. Sie sind begeistert von guter Landwirtschaft, guten Lebensmitteln und guter Küche. Mit der Arbeitsgruppe “Produktqualität tierischer Erzeugnisse” (Universität Göttingen, Department für Nutztierwissenschaften) forschen sie daran, die wissenschaftlichen Grundlagen für die Erzeugung tierischer Lebensmittel zu erweitern, Unvereinbarkeiten zwischen den verschiedenen Zielvorgaben aufzuzeigen und Möglichkeiten nachhaltiger, verbraucher- und produktionsgerechter Erzeugungsverfahren zu etablieren.

#7 Domberger Brot-Werk Florian Domberger

»Letztendlich ist alles Logistik«



Florian Domberger ist gelernter Spediteur und betreibt eine der anerkanntesten Handwerksbäckereien in Berlin, die Domberger Brotwerke. Der Quereinsteiger beliefert mit seinen Sauerteigbroten Restaurants wie das Nobelhart & Schmutzig und setzt sich für das Bäckerhandwerk, kulinarische Bildung und Integration ein. Mit seiner mobilen Bäckerei, fährt er nicht nur in Regionen, in denen sich der Zugang zu handwerklich gefertigtem Brot schwierig gestaltet, sondern auch auf Schulhöfe, um sein Wissen an Kinder und Jugendliche weiterzugeben.

#8 Erdhof Seewalde, David Peacock

»Geschäftsbeziehungen zwischen
Landwirtschaft und Küche«



David Peacock ist Brite, Landwirt und betreibt den Erdhof Seewalde. Der Landwirtschaftsbetrieb in der Mecklenburgischen Kleinseenplatte wird in einem geschlossenen Kreislauf aus Ackerbau, Tierzucht, Gärtnerei, und Imkerei bewirtschaftet. Mit den Fleisch- und Milcherzeugnissen beliefert der Hof Restaurants wie das Nobelhart&Schmutzig, aber auch Gemeinschaftsrestaurants - und zwar zu gleichen Preisen. David hat sich nicht nur durch die unverfälschte Qualität seiner Produkte einen Namen gemacht, sondern auch durch seinen Einsatz für Transparenz in der landwirtschaftlichen Erzeugung und seine Forderung nach einer „bunten Landwirtschaft“.

Nobelhart & Schmutzig, Micha Schäfer



Micha Schäfer hat keine Lust auf Wiederholungen. Nach kurzer Station in der Küche des Gießener Hotels „Tandreas“ entschied er sich gegen die Uni und für die Küche. Später folgte Micha Schäfer Billy Wagners Ruf im „Nobelhart & Schmutzig“ zu kochen ohne mit der Wimper zu zucken, denn die Idee einer regionalen Küche schien für Berlin mehr als überfällig. Einer Küche, die sich allein auf ihre Region konzentriert und maximale Produktfrische zu ihrem Götzen macht. Was wichtig ist, sind Produzenten, kurze Wege, Ethik und Integrität.

PODIUMSDISKUSSION

Ernährungsrat Berlin, Christine Pohl



Christine befasst sich seit vielen Jahren mit Ernährung und Landwirtschaft, insbesondere mit der Frage nach einer zukunftsfähigen Ernährungs- und Landwirtschaftspolitik in einem Kontext von sozialer und globaler Gerechtigkeit. Seit sechs Jahren ist sie zu dem Thema in und um Berlin unterwegs und hat die Gründung eines Ernährungsrats für Berlin mit angestoßen. Seit 2016 ist sie eine der gewählten Sprecher*innen und außerdem mal mehr, mal weniger hauptamtlich als dessen Koordinatorin tätig. Zuvor hat sich Christine für das INKOTA-netzwerk, Oxfam Deutschland, Friends of the Earth Europe und als freiberufliche Autorin mit Konzernverantwortung, Supermarktmacht, Landgrabbing und Handelspolitik beschäftigt.

Vom Einfachen das Gute, Jörg Reuter



Er hat auf Bauernhöfen gearbeitet und im Pyrenäenvorland Schafe gemolken. Ein einschneidendes Erlebnis beim Verkauf von Bio-Möhren auf dem Wochenmarkt brachte ihn dazu, den Spaten gegen Laptop zu tauschen und Berater zu werden. Bioprodukte aus der Nische zu holen und erfolgreich zu machen, war seine Vision.

Seit mehr als zehn Jahren berät er in Deutschland und der Schweiz Unternehmen bei der Verbindung von Verantwortung und Kundennutzen. Seit 2013 betreibt er neben der Firma grüneköpfe Strategieberatung zusätzlich den Laden »Vom Einfachen das Gute«.

DIE GEMEINSCHAFT

Wir verändern etwas.
Auf dem Feld, in der Küche, in den Köpfen.

Ein Dankeschön geht an:

Five Elephants Roastery

BRLO

Josephinenhütte

Brita

Michelberger Hotel

Oderberger Hotel

Bio Company

Team Lode & Stijn

Bettina Zehner, Waldorfschule Mitte

Jörn Heckert, Taz Kantine

Hoflieferanten

Gut Kerkow

Wiener Brot

Dehoga

Grill Royal

Team Nobelhart & Schmutzig

Team Horváth

Herbert Beltle

Auszubildende der Brillat-Savarin - Schule

alle Redner des Symposiums

Friederike Gaedke

**ZEIG UNS, WIE DU
DAS SYMPOSIUM ERLEBT HAST!**

**# DASSYMPIOSIUM
@ DIEGEMEINSCHAFT**

Kuration und Organisation:

Friederike Gaedke

Photocredits:

Micha Schäfer: Marko Seifert

Felix Schneider: Cristopher Civitillo

David Peacock: Holger Riegel

Illustration:

Veronika Von Manz

Grafikdesign:

Caroline Prange

DIE GEMEINSCHAFT

Wir verändern etwas.
Auf dem Feld, in der Küche, in den Köpfen.

Die Gemeinschaft e.V.
info@die-gemeinschaft.net

www.die-gemeinschaft.net